

Shiitake-Käseschnitte

Rezept für 2 Personen



Zutaten

200 g	Käse von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
1	Bio-Ei von der hosberg AG
½ dl	Vollrahm von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
1 Ms	Muskatnuss gemahlen
1 Ms	Pfeffer
n.B.	Senf
2	grosse Brotscheiben, z.B. natürl-Dinkelbrot von der Konditorei Voland
n.B.	Weisswein, z.B. Ustermer Wein von Eveline Heusser
150 g	Shiitake Pilze von der Fine Funghi AG
1	kleine Zwiebel
n.B.	frische Butter von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien

Zubereitung

- Ei mit Rahm verquirlen. Käse raffeln und darunterziehen, würzen.
- 2 Scheiben Brot in eine Gratinform geben, mit Weisswein beträufeln und mit etwas Senf bestreichen.
- Käsemasse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 250° backen bis eine schöne Kruste entsteht.
- Die grob geschnittene Zwiebel und die Pilze in der Butter kurz andämpfen. Dann auf die fertigen Käseschnitten verteilen.

natürlü Zürioberland wünscht en Guete.